

ชื่อเรื่อง การผลิตพริกแห้งแบบใหม่โดยเครื่องไมโครเวฟสุญญากาศแบบถังหมุน
ผู้แต่ง จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์ วรพจน์ สุนทรสุข และ ประเวทย์ ดุษฎีเต็มวงศ์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 178-181
คำสำคัญ เครื่องไมโครเวฟสุญญากาศ ; พริกแห้ง

บทคัดย่อ

ในการผลิตพริกแห้งจากพริกแดงสด (*Capsicum annum* Linn.) ที่มีความยาวเฉลี่ย 6.5 ± 0.5 เซนติเมตร โดยใช้เครื่องไมโครเวฟสุญญากาศแบบถังหมุน พบว่า พริกไม่จำเป็นต้องผ่านการลวก โดยมีน้ำหนัก 700 กรัม ใช้คลื่นไมโครเวฟที่มีความถี่ 2450 เมกกะเฮิรตซ์ กำลังไฟฟ้า 1.18 กิโลวัตต์ ความดันสุญญากาศ 60 มิลลิเมตรปรอท และเวลาในการทำแห้ง 44 นาที เป็นปัจจัยที่เหมาะสม ทำให้ได้พริกแห้งที่มีลักษณะเฉพาะ ที่ไม่เหมือนกับพริกแห้งในท้องตลาด คือมีสีแดงสดใส เม็ดป่อง ผิวเรียบแข็ง เลื่อมมัน มีค่าความสว่าง (L^*) ค่าสีแดง (a^*) ค่าสีเหลือง (b^*) เท่ากับ 34.14 ± 1.27 , 32.84 ± 1.94 และ 23.10 ± 0.69 ตามลำดับ ปริมาตรของพริกแห้งที่ได้เท่ากับ 1.63 ± 0.09 ซม / ³.เม็ด ค่าความชื้นเท่ากับ 6.73 ± 0.64 % และค่า a_w เท่ากับ 0.444 ± 0.001 ซึ่งต่ำกว่าพริกแห้งท้องตลาด ทางด้านประสาทสัมผัสพบว่าพริกแห้งที่ผลิตจากเครื่องไมโครเวฟสุญญากาศแบบถังหมุนจะมีสีแดง กลิ่นหอม ความป่อง ความกรอบและรสเผ็ดมากกว่าพริกแห้งท้องตลาด